BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Fotos y Receta paso a paso

Receta

Ingredientes

- 5 Huevos
- ½ Vaso de aceite
- 2 Vasos de azúcar
- 1 ½ Vaso de agua
- 5 Cucharadas de Cola Cao
- 2 Vasos de harina
- 1 Sobre de levadura en polvo

Modo de empleo

1. Batir los huevos , el aceite y el azúcar.
2. Aparte mezclar el agua con el Cola Cao y mezclar con lo anterior
3. Por último añadir la harina y la levadura
4. Meter al horno

   (40-45 minutos)

Mi tarta , mis fotos

- Todos los ingredientes



- Echando los huevos



Mi tarta , mis fotos

- Echando el azúcar



- Ahora el aceite !



Mi tarta , mis fotos

- Ahora , a batir



- En un vaso aparte, mezclando el agua con el Cola Cao



Mi tarta , mis fotos

- Echándolo a la mezcla



- Y batiendo todo junto



Mi tarta , mis fotos

- Vertiendo la levadura con la harina y…



- ¡ A mezclar por última vez !



Mi tarta , mis fotos

- Por último untar el molde de mantequilla y Cola Cao



- Toda la mezcla al molde



Mi tarta , mis fotos

- Con la mezcla en el molde



- ¡ Y para el horno !



Mi tarta , mis fotos

- Después de 45 minutos toca sacarla



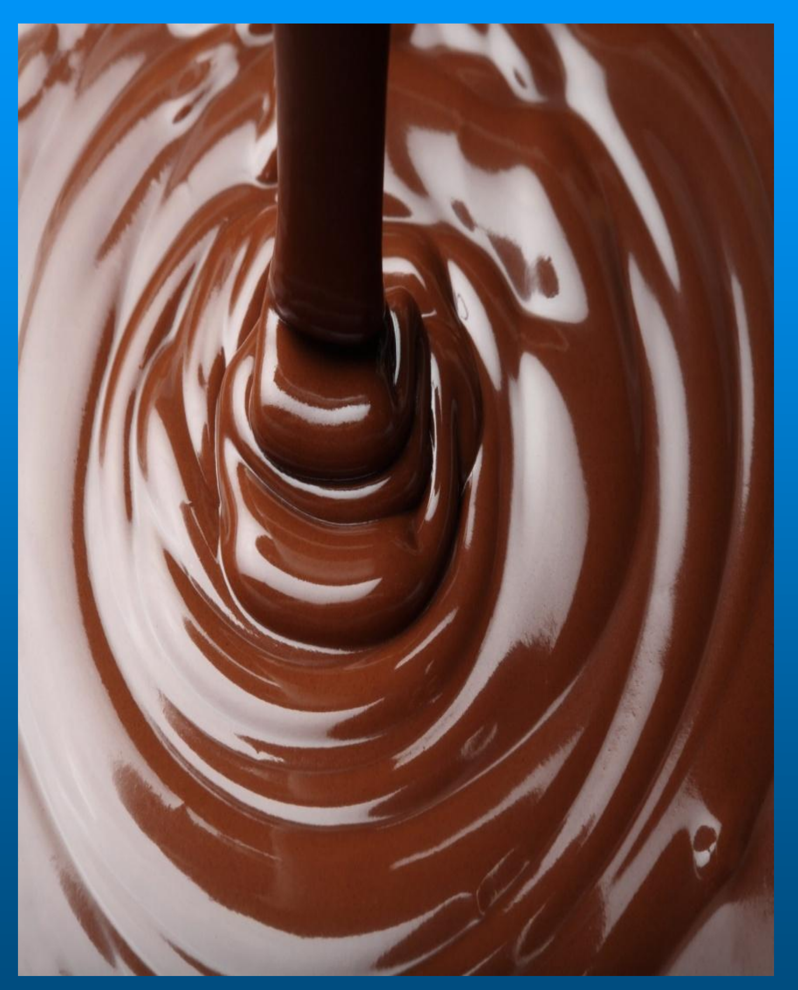
- Y lista , solo queda echar la cobertura



Cobertura de Chocolate Ingredientes y preparación

- Margarina
- Chocolate para fundir (tableta)
- Leche condensada

En un recipiente poner 2 cucharadas de margarina , chocolate y leche condensada



Mi cobertura , mis fotos

- Los materiales de la cobertura



- Echando la mantequilla



Mi cobertura , mis fotos

- Echando el chocolate

- Poniendo Leche Condensada



Mi cobertura , mis fotos

- Una vez mezclado , se cubre la tarta

- Y… ya está cubierta entera , ahora la decoración



Y...
LA TARTA ESTÁ LISTA

Después de esperar hasta que salga del horno y cubrirla …



¡ LA TARTA ESTÁ LISTA !